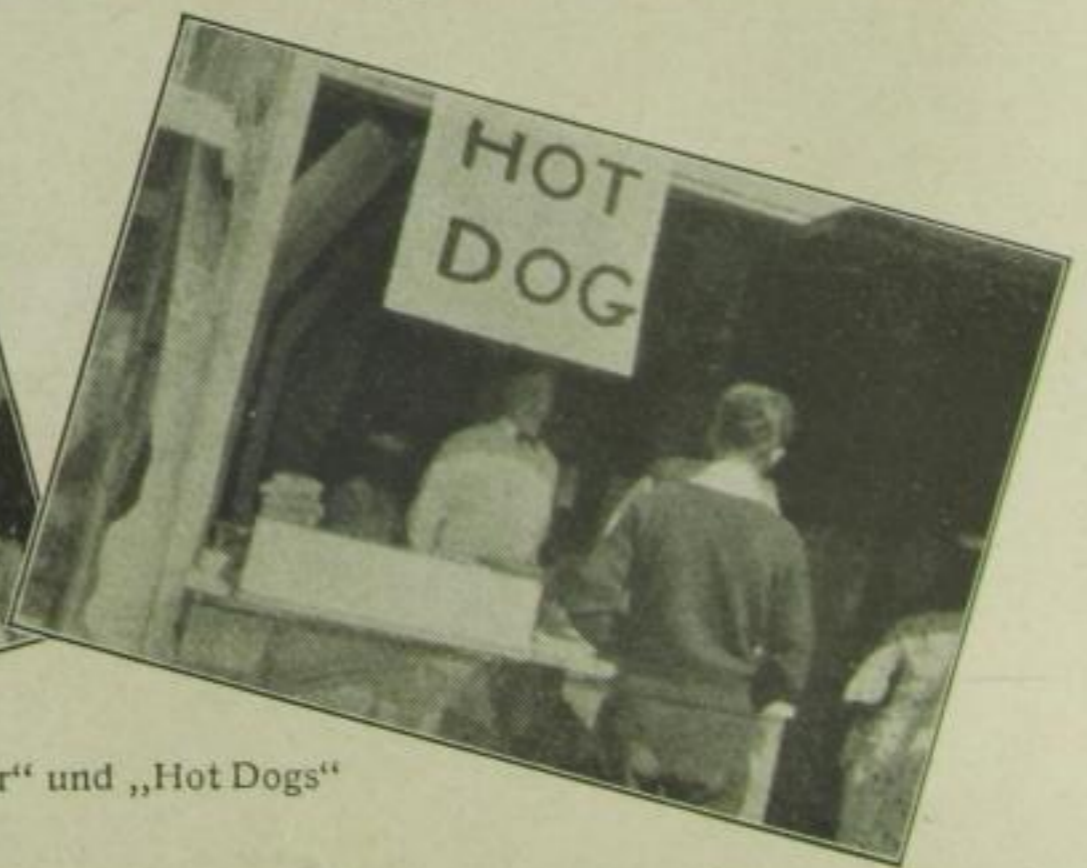


An jeder Straßenecke findet man Nedicks Verkaufsläden, die — im Sommer offen, im Winter geschlossen — die beliebtesten Erfrischungsstände des New Yorkers sind

Scheibe klappt zu, zwei, drei kräftige Schnitte mit einem großen Küchenmesser, das gleichzeitig wie ein Tortenheber den Sandwich auf den Teller placiert, Mixed Pickels oder Olive drauf — fertig — next! Inzwischen hat der Servierclerk deinen Kaffee eingeschenkt oder dein Milchgetränk gemischt, und während du daran nibbelst und in Ermangelung eines Besseren dem mehr oder weniger ästhetischen Vorgang

maschine, Orangepresser, elektrische Mixer, Toaster (für vier bis acht Scheiben doppelseitig) und die Geschirr-Regale. In den Bartisch eingelassen sind die Behälter für die verschiedenen Ice Cream Sorten, Milch-, Wasser-, Sodahähne, Fruchtsafttöpfe, der Abfall- und der Abwaschbehälter. An einer Stelle ist der sogenannte Küchentisch, eine dicke weiße Holzplatte, auf der die Sandwiches hergerichtet werden. Auf einer Seite häufen sich die verschiedenen Brotarten, die bereits geschnitten aus der Bäckerei kommen; auf der anderen steht eine große eisgekühlte Schüssel mit Salatblättern, vorne handlich aufgereiht auf Tellern und Schüsseln, Butter, verschiedene Arten von Aufstrich und Aufschnitt. Das Personal besteht aus gutaussehenden jungen Männern, die, wenn man nicht zu spät am Tage kommt, blendend weiße Anzüge anhaben. Der Mann am Küchentisch arbeitet mit bewundernswürdiger

Schnelligkeit, denn von allen Seiten werden ihm Bestellungen zugeschrien. Zwei Brotscheiben fliegen auf die Platte, ein Strich Butter darüber (oder auch nicht), Gras (Salat), Belag darauf, die zweite



„Hamburger“ und „Hot Dogs“